

# VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESEN

## PCT

REC'D 08 FEB 2001

WIPO

PCT


### INTERNATIONALER VORLÄUFIGER PRÜFUNGSBERICHT

(Artikel 36 und Regel 70 PCT)

Aktenzeichen des Anmelders oder Anwalts 894 131/C	<b>WEITERES VORGEHEN</b> siehe Mitteilung über die Übersendung des internationalen vorläufigen Prüfungsberichts (Formblatt PCT/IPEA/416)	
Internationales Aktenzeichen PCT/CH00/00001	Internationales Anmeldedatum (Tag/Monat/Jahr) 04/01/2000	Prioritätsdatum (Tag/Monat/Jahr) 01/02/1999
Internationale Patentklassifikation (IPK) oder nationale Klassifikation und IPK A23L1/48		
Anmelder GSCHWIND, René		

- Dieser internationale vorläufige Prüfungsbericht wurde von der mit der internationalen vorläufigen Prüfung beauftragten Behörde erstellt und wird dem Anmelder gemäß Artikel 36 übermittelt.
- Dieser BERICHT umfaßt insgesamt 5 Blätter einschließlich dieses Deckblatts.  
  
☒ Außerdem liegen dem Bericht ANLAGEN bei; dabei handelt es sich um Blätter mit Beschreibungen, Ansprüchen und/oder Zeichnungen, die geändert wurden und diesem Bericht zugrunde liegen, und/oder Blätter mit vor dieser Behörde vorgenommenen Berichtigungen (siehe Regel 70.16 und Abschnitt 607 der Verwaltungsrichtlinien zum PCT).  
  
 Diese Anlagen umfassen insgesamt 6 Blätter.

- Dieser Bericht enthält Angaben zu folgenden Punkten:
  - ☒ Grundlage des Berichts
  - ☐ Priorität
  - ☐ Keine Erstellung eines Gutachtens über Neuheit, erfinderische Tätigkeit und gewerbliche Anwendbarkeit
  - ☐ Mangelnde Einheitlichkeit der Erfindung
  - ☒ Begründete Feststellung nach Artikel 35(2) hinsichtlich der Neuheit, der erfinderischen Tätigkeit und der gewerblichen Anwendbarkeit; Unterlagen und Erklärungen zur Stützung dieser Feststellung
  - ☐ Bestimmte angeführte Unterlagen
  - ☒ Bestimmte Mängel der internationalen Anmeldung
  - ☐ Bestimmte Bemerkungen zur internationalen Anmeldung

Datum der Einreichung des Antrags  12/08/2000	Datum der Fertigstellung dieses Berichts  06.02.2001
Name und Postanschrift der mit der internationalen vorläufigen Prüfung beauftragten Behörde:   Europäisches Patentamt D-80298 München Tel. +49 89 2399 - 0 Tx: 523656 epmu d Fax: +49 89 2399 - 4465	Bevollmächtigter Bediensteter  Bendl, E  Tel. Nr. +49 89 2399 8637



**I. Grundlage d s B richts**

1. Dieser Bericht wurde erstellt auf der Grundlage (*Ersatzblätter, die dem Anmeldeamt auf eine Aufforderung nach Artikel 14 hin vorgelegt wurden, gelten im Rahmen dieses Berichts als "ursprünglich eingereicht" und sind ihm nicht beigelegt, weil sie keine Änderungen enthalten.*):

**Beschreibung, Seiten:**

2-11 ursprüngliche Fassung

1,1a eingegangen am 10/01/2001 mit Schreiben vom 04/01/2001

**Patentansprüche, Nr.:**

1-14 eingegangen am 10/01/2001 mit Schreiben vom 04/01/2001

2. Hinsichtlich der **Sprache**: Alle vorstehend genannten Bestandteile standen der Behörde in der Sprache, in der die internationale Anmeldung eingereicht worden ist, zur Verfügung oder wurden in dieser eingereicht, sofern unter diesem Punkt nichts anderes angegeben ist.

Die Bestandteile standen der Behörde in der Sprache: zur Verfügung bzw. wurden in dieser Sprache eingereicht; dabei handelt es sich um

- ☐ die Sprache der Übersetzung, die für die Zwecke der internationalen Recherche eingereicht worden ist (nach Regel 23.1(b)).
- ☐ die Veröffentlichungssprache der internationalen Anmeldung (nach Regel 48.3(b)).
- ☐ die Sprache der Übersetzung, die für die Zwecke der internationalen vorläufigen Prüfung eingereicht worden ist (nach Regel 55.2 und/oder 55.3).

3. Hinsichtlich der in der internationalen Anmeldung offenbarten **Nucleotid- und/oder Aminosäuresequenz** ist die internationale vorläufige Prüfung auf der Grundlage des Sequenzprotokolls durchgeführt worden, das:

- ☐ in der internationalen Anmeldung in schriftlicher Form enthalten ist.
- ☐ zusammen mit der internationalen Anmeldung in computerlesbarer Form eingereicht worden ist.
- ☐ bei der Behörde nachträglich in schriftlicher Form eingereicht worden ist.
- ☐ bei der Behörde nachträglich in computerlesbarer Form eingereicht worden ist.
- ☐ Die Erklärung, daß das nachträglich eingereichte schriftliche Sequenzprotokoll nicht über den Offenbarungsgehalt der internationalen Anmeldung im Anmeldezeitpunkt hinausgeht, wurde vorgelegt.
- ☐ Die Erklärung, daß die in computerlesbarer Form erfassten Informationen dem schriftlichen Sequenzprotokoll entsprechen, wurde vorgelegt.

4. Aufgrund der Änderungen sind folgende Unterlagen fortgefallen:

- ☐ Beschreibung,           Seiten:
- ☐ Ansprüche,           Nr.:

# INTERNATIONALER VORLAUFIGER PRÜFUNGSBERICHT

Internationales Aktenzeichen PCT/CH00/00001

☐ Zeichnungen, Blatt:

5. ☐ Dieser Bericht ist ohne Berücksichtigung (von einigen) der Änderungen erstellt worden, da diese aus den angegebenen Gründen nach Auffassung der Behörde über den Offenbarungsgehalt in der ursprünglich eingereichten Fassung hinausgehen (Regel 70.2(c)).

*(Auf Ersatzblätter, die solche Änderungen enthalten, ist unter Punkt 1 hinzuweisen; sie sind diesem Bericht beizufügen).*

6. Etwaige zusätzliche Bemerkungen:

## V. Begründete Feststellung nach Artikel 35(2) hinsichtlich der Neuheit, der erfinderischen Tätigkeit und der gewerblichen Anwendbarkeit; Unterlagen und Erklärungen zur Stützung dieser Feststellung

### 1. Feststellung

Neuheit (N)	Ja: Ansprüche	1-14
	Nein: Ansprüche	
Erfinderische Tätigkeit (ET)	Ja: Ansprüche	1-14
	Nein: Ansprüche	
Gewerbliche Anwendbarkeit (GA)	Ja: Ansprüche	1-14
	Nein: Ansprüche	

2. Unterlagen und Erklärungen  
**siehe Beiblatt**

## VII. Bestimmte Mängel der internationalen Anmeldung

Es wurde festgestellt, daß die internationale Anmeldung nach Form oder Inhalt folgende Mängel aufweist:  
**siehe Beiblatt**

**Abschnitt V -----**

Es wird auf die folgenden Dokumente verwiesen, welche im  
Recherchenbericht genannt sind:

D1 = DE-A-19736429

D2 = JP-A-60120950 (WPI und PAJ Zusammenfassungen)

D3 = EP-A-0 496 426

D4 = US-A-4 197 325

D5 = JP-A-59045837

D6 = FSTA Zusammenfassung AN 85-3-04-10058

Neuheit

Ein Brotaufstrich, welcher Cola-Aroma und Fruchtmasse enthält wurde  
nicht in den Dokumenten des Recherchenberichts offenbart (Anspruch  
1). Dementsprechend sind auch Verfahren zu seiner Herstellung neu  
(Ansprüche 12, 13).

Nachdem die restlichen Ansprüche bevorzugte Ausführungsformen der  
zuvor genannten Ansprüche darstellen, erfüllen auch sie die  
Erfordernisse der Neuheit (Artikel 33(2) PCT).

Erfinderische Tätigkeit

Als nächstliegender Stand der Technik wird D1 angesehen, da sich  
dieses Dokument auf Brotaufstriche bezieht. Die Lehre das verwendete  
Cola-Aroma mit Fruchtmasse zu kombinieren und damit eine Alternative  
zu bereits bestehenden Brotaufstrichen herzustellen, kann daraus aber  
nicht abgeleitet werden. Die restlichen Dokumente beziehen sich auf  
Gele an sich, welche nicht notwendiger Weise in Geschmack und  
Konsistenz als Brotaufstrich geeignet sein müssen. Zwar werden  
Früchte / Fruchtsaft und Cola als mögliche Bestandteile genannt, eine  
Kombination dieser Komponenten und die Verwendung der

resultierenden Masse als Brotaufstrich kann aber nicht als nahegelegt angesehen werden. Sinngemäße Überlegungen gelten für die Verfahrensansprüche und die abhängigen Ansprüche. Somit wird der beanspruchte Gegenstand gegenüber dem Stand der Technik als erfinderisch angesehen (Artikel 33(3) PCT).

**Abschnitt VII -----**

Durch die Einfügung der Seite 1a wird ein Teil des Satzes, welcher auf Seite 2 endet, doppelt genannt.

## **Brotaufstrich mit Cola-Aroma und Verfahren zum Herstellen eines solchen Brotaufstrichs**

Die Erfindung bezieht sich auf einen Brotaufstrich, wie er beispielsweise aus der Praxis bekannt ist, sowie auf ein Verfahren zum Herstellen eines solchen Brotaufstrichs.

Derartige Aufstriche dienen vornehmlich zum Belegen von Brot oder Kleingebäck vor allem zum Frühstück. Bekannt sind beispielsweise Marmeladen oder Konfitüren, welche einen hohen Fruchtanteil aufweisen. In den letzten Jahren hat die Verwendung von Nussnugatcremes als Brotaufstrich eine weite Verbreitung gefunden.

Aus der DE-A1-195 42 634 ist eine Brotaufstrichmasse bekannt, welche aus einer streichfähigen Fruchtgummimasse besteht. Die Fruchtgummimasse enthält vor allem Invertzuckersirup, Wasser, Zitronensäure-Monohydrat, Gelatine, Glycerin und Gummibären-Aroma. Sie kann ferner Fruchtsaft und färbende Fruchtextrakte oder färbende Pflanzenextrakte, pflanzliches Fett sowie Trennmittel enthalten.

Aus der US-A-3 860 725 ist ein Verfahren zum Behandeln von Kokosnussprodukten bekannt. Diese Produkte enthalten beispielsweise organische Säuren, wie z. B. Zitronensäure, und Verdickungsmittel, wie z. B. Stärke, Gelatine, Pektin. Sie können ferner Milch, Sorbit, insbesondere Sorbitol, als Süßungsmittel enthalten und einer Karamelisierung unterzogen werden.

Aus der JP-A-60 120 950 ist ein pastenförmiges Nahrungsmittel bekannt, das beispielsweise Fruchtstücke, Wurzelgemüse, Meerespflanzen, Getreide, Milch, Coca-Cola-Getränke oder Schokoladen als Gemisch mit Weizenmalzgelee aufweist. Aus der EP-A1-0 496 426 ist ein Gelee bekannt, welches aus einer wässrigen Lösung aus Wasser, Fruchtsaft, Fruchtwein, Milch, gegorener Milch, Kaffee, Cola, Tee usw. und deren Mischungen hergestellt wird. Die in dem letztgenannten Dokument angegebenen Beispiele zeigen die ausschliessliche Verwendung von Fruchtsaft.

Aus der US-A-4 197 325 ist ein Kohlendioxid enthaltender Gelee bekannt, wobei die Flüssigkeit zum Herstellen des Gelees Wasser, Fruchtsaft, Fruchtwein, Fruchtnektar, ein Milchgetränk, Kaffee, Cola und dgl. und deren Mischungen enthalten kann. Die angegebenen Beispiele zeigen entweder die Verwendung eines Fruchtsafts oder eines Cola-Sirups.

GEÄNDERTES BLATT

Die JP-A-590 45 837 sowie die FSTA Zusammenfassung AN 85-3-04-100 58 offenbaren einen Gelee bzw. einen Zucker-Agarsirup, welcher Koffein enthält.

Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, einen Brotaufstrich zu schaffen, welcher einen anderen Geschmack aufweist. Ein anderer Zweck besteht darin, einen den Kreislauf anregenden Brotaufstrich zu schaffen. Ferner liegt der Erfindung die Aufgabe zugrunde, ein Verfahren zum Herstellen eines solchen Brotaufstrichs anzugeben.

Diese Aufgabe wird zum einen durch einen Brotaufstrich mit den Merkmalen des Patentanspruchs 1, zum anderen durch ein Verfahren mit den Merkmalen der Patentansprüche 12 oder 13 gelöst. Vorteilhafte Weiterbildungen sowohl des erfindungsgemässen Brotaufstrichs als auch des erfindungsgemässen Verfahrens sind Gegenstand der jeweiligen Unteransprüche.

GEWISS

Patentansprüche  
gemäß Hauptantrag

1. Brotaufstrich, enthaltend ein Getränk, Zucker oder Süßungsmittel, Verdickungsmittel, Säuerungsmittel und Cola-Aroma, **gekennzeichnet durch** eine Fruchtmasse.
2. Brotaufstrich nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Getränk ein alkoholisches Getränk oder ein alkoholfreies Getränk, vorzugsweise Wasser, Milch, Fruchtsaft, Gemüsesaft, ist.
3. Brotaufstrich nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Zucker Trehalose, dass das Süßungsmittel ein Zuckeraustauschstoff, vorzugsweise Mannit, Xylit, Sorbit, Isomalt, Maltit, Lactit, Stärkesirup, oder dass das Süßungsmittel ein Süßstoff, vorzugsweise Cyclamat, Aspartam, Saccharin, Acesulfam-Kalium, ist.
4. Brotaufstrich nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Verdickungsmittel vorzugsweise Agar-Agar, Gummi arabicum, Pektin, Guar-Mehl, Johannisbrotbaumkernmehl, Stärke, Dextrin, Gelatine ist.
5. Brotaufstrich nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Verdickungsmittel Johannisbrotbaumkernmehl und Pektin oder dass das Verdickungsmittel Pektin und Maisstärke enthält.
6. Brotaufstrich nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Säuerungsmittel Zitronensäure, Weinsäure und/oder Milchsäure enthält.
7. Brotaufstrich nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Fruchtmasse Apfelmus und/oder eine Nugatmasse, wie Nussnugat-, Mandelnugat-, Mandel-Nuss-Nugatmasse, gesüßtes Nussmark, insbesondere eine Nussnugatcreme, enthält.



8. Brotaufstrich nach einem der vorhergehenden Ansprüche, ferner **gekennzeichnet durch** einen Lebensmittelfarbstoff vorzugsweise in Form von Karamelsirup.
9. Brotaufstrich nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **gekennzeichnet durch** weitere Aromastoffe, vorzugsweise Karamel-Aroma und/oder Limetten-Aroma, und/oder durch stimulierende Stoffe, vorzugsweise Coffein, Taurin.
10. Brotaufstrich nach den Ansprüchen 1 bis 9, **gekennzeichnet durch** folgende Bestandteile in Gewichtsanteilen:

100	Teile Wasser
20	Teile Zucker
1,6	Teile Johannisbrotbaumkernmehl
1,6	Teile Pektin
40	Teile Stärkesirup
20	Teile Zucker
40	Teile Apfelmus
20	Teile Karamelsirup
1,5	Teile Zitronensäure
0,9	Teile Cola-Aroma
0,6	Teile Karamel-Aroma
0,1	Teile Limetten-Aroma.

11. Brotaufstrich nach den Ansprüchen 1 bis 7 und 9, **gekennzeichnet durch** folgende Bestandteile in Gewichtsanteilen:

100	Teile Milch
50	Teile Isomalt
7	Teile Maisstärke
1,6	Teile Pektin
0,2	Teile Aspartam
60	Teile Sorbit

- 20 Teile Nussnugatcreme
- 0,2 Teile Cola-Aroma
- 1 Teil Karamel-Aroma.

12. Verfahren zum Herstellen eines Brotaufstrichs nach Anspruch 10, gekennzeichnet durch die folgenden Schritte:
- a) Bereitstellen eines ersten Brotaufstrichbestandteils aus 100 Gew.-Teilen Wasser;
  - b) Mischen eines zweiten Brotaufstrichbestandteils aus 20 Gew.-Teilen Zucker, 1,6 Gew.-Teilen Johannisbrotbaumkernmehl, 1,6 Gew.-Teilen Pektin;
  - c) Einrühren des zweiten Brotaufstrichbestandteils gemäss Schritt b) in den ersten Brotaufstrichbestandteil gemäss Schritt a) und Aufkochen des entstehenden Gemisches;
  - d) Zugabe eines dritten Brotaufstrichbestandteils aus 40 Gew.-Teilen Stärkesirup, 20 Gew.-Teilen Zucker, 40 Gew.-Teilen Apfelmus, 20 Gew.-Teilen Karamelsirup zu dem Gemisch gemäss Schritt c), Auflösen des dritten Brotaufstrichbestandteils unter Rühren und Aufkochen des entstehenden Gemisches;
  - e) Mischen eines vierten Brotaufstrichbestandteils aus 1,5 Gew.-Teilen Zitronensäure, 0,9 Gew.-Teilen Cola-Aroma, 0,6 Gew.-Teilen Karamel-Aroma, 0,1 Gew.-Teilen Limetten-Aroma;
  - f) Zugabe und Verrühren des vierten Brotaufstrichbestandteils zu dem bzw. mit dem gekochten Gemisch gemäss Schritt d) und Abfüllen des fertigen Aufstrichs bei einer Temperatur von etwa 85 °C.
13. Verfahren zum Herstellen eines Brotaufstrichs nach Anspruch 11, gekennzeichnet durch die folgenden Schritte:
- a) Bereitstellen eines ersten Brotaufstrichbestandteils aus 100 Gew.-Teilen Milch;

- b) Einrühren und Auflösen von 50 Gew.-Teilen Isomalt in den/dem ersten Brotaufstrichbestandteil gemäss Schritt a);
  - c) Mischen eines zweiten Brotaufstrichbestandteils aus 7 Gew.-Teilen Maisstärke, 1,6 Gew.-Teilen Pektin, 0,2 Gew.-Teilen Aspartam;
  - d) Einrühren des zweiten Brotaufstrichbestandteils gemäss Schritt c) in das Gemisch gemäss Schritt b);
  - e) Zugeben eines dritten Brotaufstrichbestandteils aus 60 Gew.-Teilen Sorbit zu dem Gemisch gemäss Schritt d), Aufkochen des entstehenden Gemisches unter Rühren;
  - f) Zugeben und Verrühren eines vierten Brotaufstrichbestandteils aus 20 Gew.-Teilen Nussnugatcreme, 0,2 Gew.-Teilen Cola-Aroma, 1 Gew.-Teil Karamel-Aroma zu dem bzw. mit dem Gemisch gemäss Schritt e) und Abfüllen des fertigen Aufstrichs.
14. Verfahren nach Anspruch 13, **dadurch gekennzeichnet**, dass das Auflösen gemäss Schritt b) bei einer Temperatur von etwa 60 °C, das Aufkochen gemäss Schritt e) für einen Zeitraum von etwa 5 s und das Abfüllen gemäss Schritt f) bei einer Temperatur von etwa 85 °C erfolgt.